

Samedi 15 octobre 2022 – 14h00

LE DÉPARTEMENT, PARTENAIRE DU CONCOURS DES ÉCAILLERS DE LA CHARENTE-MARITIME À LA CITÉ DE L'HUÎTRE

À la Cité de l'Huître à Marennes, le Département de la Charente-Maritime organise avec le Comité Régional de la Conchyliculture Charente-Maritime, deux concours, en partenariat avec :

- Les Huîtres Charente-Maritime (HCM)
- Le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron
- L'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)

Le concours d'écaillers Charente-Maritime (ouvert aux professionnels)
La "Bourriche d'or Marennes Oléron" (ouvert aux étudiants)

LE LAURÉAT DU CONCOURS D'ÉCAILLERS CHARENTE MARITIME EST QUALIFIÉ POUR
LE CHAMPIONNAT DE FRANCE ET LE CONCOURS DU MEILLEUR ÉCAILLER EUROPÉEN



Concours des meilleurs écaillers 2015
© Cité de l'Huître



Plateau de fruits de mer © Cité de l'Huître



Concours étudiant de la "Bourriche d'or Marennes-Oléron"
© Cité de l'Huître

LE DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE-MARITIME

Un département où il fait bon vivre et séjourner toute l'année. Galoper dans les vignes, surfer sur les vagues, pédaler sur la plus longue voie cyclable de France avec l'océan en toile de fond, flâner à la plage, s'initier à la pêche ... Échappez-vous le temps d'un week-end, évadez-vous pour les vacances et prévoyez une pause culturelle, gastronomique ou détente ... **Tout un patrimoine naturel et culturel à voir et à revoir en famille, pour faire de la Charente Maritime votre destination de cœur !**



LA CITÉ DE L'HUÎTRE À MARENNES

Située le long du chenal de La Cayenne, entre marais et cabanes d'ostréiculteurs, la Cité de l'Huître vous ouvre les portes du monde ostréicole et vous emmène au cœur d'un métier, d'un territoire et d'un aménagement naturel d'exception.

Au programme de la visite

La Cité de l'Huître et la ferme ostréicole de la Cabane des Claires pour tout connaître sur l'huître : son histoire, sa culture, sa gastronomie ... Des animations originales sur le thème des marées, du métier d'ostréiculteur, du marais avec des initiations à l'ouverture des huîtres, et des visites animées d'une ferme ostréicole.



La Cité de l'Huître © Cité de l'Huître



Pêche au carrelet sur le ponton © Cité de l'Huître



Zoom sur ... Les nouveaux espaces d'animations : au cœur du marais



LES HUÎTRES

L'HUÎTRE CHARENTE-MARITIME (HCM)



Trait d'union entre une terre et ses hommes, l'Huître Charente Maritime (HCM) unit le territoire de la Charente-Maritime et sa gastronomie.

Une huître née d'un patrimoine ... qui regroupe en son sein tous les ostréiculteurs du nord au sud du département. L'Huître Charente-Maritime, une revendication clamée par sa signature, Création Originale ...

L'HUÎTRE MARENNES OLÉRON



Le mode tout particulier d'affinage en claire de l'huître Marennes Oléron en fait l'un des produits phares de la gastronomie française. S'étendant sur plus de 3000 hectares, le bassin confère aux huîtres une qualité gustative unique. La gamme comporte deux produits labellisés et son appellation est protégée (*Indication Géographique Protégée*).



LES PARTENAIRES

L'ORGANISATION DES POISSONNIERS ÉCAILLERS DE FRANCE (OPEF)



L'OPEF est l'organe qui fédère les Artisans Poissonniers de France afin de les représenter, les défendre et les informer. Elle promeut la poissonnerie artisanale dans son ensemble. L'OPEF est née de l'union de l'UNPF (*Union Nationale de la Poissonnerie Française*) et de la Confédération Nationale des Poissonniers-Écaillers de France.

Il s'agit de l'organisation professionnelle représentative du métier de poissonnier-écailler. Le Président de l'OPEF est Silvère Moreau.

ASSOCIATION CREVETTE IMPÉRIALE DES MARAIS CHARENTAIS (ACRIMA)



Les principaux éleveurs de crevettes impériales (*Marsupenaeus japonicus*) de la région Poitou-Charentes se sont regroupés au sein d'une association de producteurs dénommée ACRIMA.

Elle s'est engagée dans une démarche qualité pour faire connaître aux consommateurs les crevettes impériales vivantes élevées dans les marais charentais.

L'ACRIMA a rédigé un cahier des charges définissant les méthodes d'élevage et de conditionnement de la crevette impériale.

AVEC LA PARTICIPATION ET LE SOUTIEN DE ...

Le Comité Régional de la Conchyliculture Charente Maritime

L'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)

Les Huîtres Charente-Maritime (HCM)

Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron (GQHMO)

L'Association des Crevettes Impériales des Marais Charentais (ACRIMA)

Office de tourisme Ile d'Oléron-Bassin de Marennes

INFORMATIONS PRATIQUES

CONTACT

Aline Pauwels : 06.38.90.56.32 - aline.pauwels@cite-huitre.com

ACCÈS

La Cité de l'Huître : Chenal de la Cayenne à Marennes.

Pour venir à la Cité de l'Huître, prendre la direction "Île d'Oléron" jusqu'à Marennes puis suivre la signalisation locale.

À l'entrée du chenal de la Cayenne, continuer sur 2,5 km pour arriver à la Cité de l'Huître.

CONCOURS DES ÉCAILLERS CHARENTE-MARITIME POUR LES PROFESSIONNELS

Le concours est co-organisé avec le CRC (Comité Régional de la Conchyliculture). Son objectif est la mise en valeur du métier d'écailler, trop méconnu du grand public, que l'on retrouve à la fois dans la restauration et la poissonnerie. Les écaillers sont de véritables artisans, qui ouvrent les huîtres rapidement mais précisément, savent présenter un plateau de fruits de mer de façon esthétique, dans le respect de l'hygiène et des produits.

● LES PRODUITS

Tous les produits nécessaires aux deux concours sont des produits locaux offerts par les Huîtres Charente-Maritime (HCM) et le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron pour les huîtres et conjointement par l'Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF) pour tout ce qui concerne les crustacés et autres coquillages. L'ACRIMA fournira les Crevettes Impériales des Marais Charentais.

● CONCOURS DES ÉCAILLERS CHARENTE-MARITIME

Créé en 2011, le concours du meilleur écailler est devenu l'évènement incontournable de la programmation culturelle de la Cité de l'Huître. Issu de la volonté de promouvoir l'huître de Charente Maritime, dont Marennes Oléron et d'apporter une reconnaissance aux formations dispensées dans les écoles françaises des produits de la mer, le concours des écaillers réunit chaque année des professionnels et étudiants et plus de 300 spectateurs.

● DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se compose de deux épreuves :

Épreuve d'ouverture d'huîtres : où rapidité et technicité sont de rigueur !

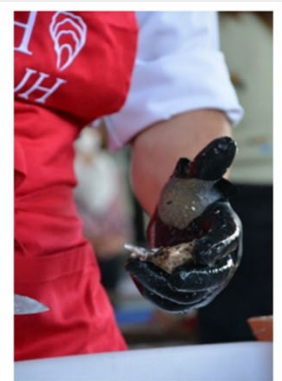
Les candidats devront ouvrir en un minimum de temps (maximum 15 minutes) 50 creuses et 30 plates, tout en soignant l'aspect (huître parfaitement ouverte avec une chair non touchée, un manteau non coupé, sans coquille) ... et le respect du chrono ! Car attention aux pénalités ! Le jury sera intransigeant, et attribuera une pénalité de -10 secondes par huître non ouverte dans le temps imparti, et -6 secondes pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles.

Réalisation d'un plateau de fruits de mer : Une épreuve particulièrement propice à la créativité mais qui demande aussi une précision exemplaire !

Chaque participant recevra gratuitement une marchandise identique, nécessaire à la réalisation de leur présentation, mais comportant obligatoirement au moins 12 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 6 moules, ainsi que palourdes ou praires, crevettes ou langoustines et autres coquillages (selon arrivage). Les participants pourront, à leur convenance, se servir de l'ensemble des éléments qui seront mis à leur disposition, comme la glace, les algues, le citron, des coquilles St Jacques, du feuillage



Concours des meilleurs écaillers professionnels en 2017 © Yann Barrau



Épreuve de rapidité d'ouverture d'huître chez les professionnels © Cité de l'Huître

Les jurés jugeront la partie artistique et la présentation des plateaux autour de critères de sélection :
La disposition des produits, l'originalité et l'esthétique.

CONCOURS DU MEILLEUR ÉCAILLER MARENNES OLÉRON "LA BOURRICHE D'OR" POUR LES ÉTUDIANTS

Concomitamment, ce concours est organisé en partenariat avec les huîtres Marennes Oléron.

Les élèves d'écoles de poissonnerie, d'aquaculture et de restauration réalisent comme leurs aînés des ouvertures d'huîtres et des plateaux de fruits de mer.

● DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le concours de la "Bourriche d'Or" est composé d'une épreuve théorique et de deux épreuves pratiques identiques à celles des professionnelles :

Épreuve théorique : la spécificité Marennes Oléron

La veille du championnat, le vendredi 14 octobre à partir de 9h, les étudiants seront formés et testés sur leurs connaissances générales de l'huître Marennes Oléron.

Cette épreuve sera jugée par des membres du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron, qui décerneront aux candidats ayant obtenu une note supérieure à 10, un diplôme.

Parallèlement aux épreuves des professionnels, les étudiants à leur tour participeront le samedi 15 octobre à :

Épreuve d'ouverture d'huître : où rapidité et technicité sont de rigueur !

Les candidats devront ouvrir en un minimum de temps (maximum 10 minutes) 30 huîtres creuses Marennes Oléron, tout en soignant l'aspect (huître parfaitement ouverte avec une chair non touchée, un manteau non coupé, sans coquille) ... et le respect du chrono ! Car attention aux pénalités ! Le jury sera intransigeant, et attribuera une pénalité de -10 secondes par huître non ouverte dans le temps imparti, et -6 secondes pour toute huître mal ouverte, retournée ou avec écailles.



Réalisation d'un plateau de fruits de mer :

Une épreuve particulièrement propice à la créativité mais qui demande aussi une précision exemplaire !

Étudiants et professionnels à la même enseigne ! Cette épreuve artistique est la même pour les deux concours : les étudiants auront 30 minutes pour dresser un plateau de fruits de mer comportant pas moins de 65 pièces de coquillages et crustacés !

RETOUR SUR LES LAURÉATS 2021

Chez les professionnels

1^{ère} place : Kevin DI SARNO – Restaurant coquillages Pépé Tchoi à Carnoux - en- Provence

2^e place : Benjamin LARIVE – Les plaisirs de l'Océan, St Pée sur Nivelles

3^e place : Marc GIRAUDEAU – Club plage Pereire (restaurant) à Arcachon

Chez les étudiants

1^{ère} place : Morgan VIEIRA – CFA Médéric à Rungis

2^e place : Pierre PALLIER – CFA Médéric à Rungis

3^e place : Alexis BIROT – Lycée maritime et aquacole à La Rochelle